

尾道市デリバリー方式学校給食

4月6日～4月18日の給食写真を紹介します。
 (毎日、ご飯と牛乳がつきます。)



4月

<p>6</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ ポークビーンズ ■ 小松菜のお浸し ■ ツナサラダ ■ ミニゼリー (洋なし) ■ わかめスープ <p>806kcal</p>	<p>7</p>  <p>入学式</p>	<p>7</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 白身魚の南蛮漬け ■ 蒸し野菜 ■ 大根のきんぴら ■ キャンディーチーズ <p>828kcal</p>	<p>10</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 菜めし ■ 煮込みハンバーグ ■ ソテー ■ げんきサラダ ■ 桜もち <p>800kcal</p>	<p>11</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ ホキのレモン風味 ■ キャベツの青じそ和え ■ ごぼうサラダ ■ ミックスフルーツ <p>824kcal</p>
<p>12</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 高野豆腐の卵とじ ■ チーズポテト ■ 切干大根の酢の物 ■ アーモンドいりこ <p>806kcal</p>	<p>13</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ いかリングフライ ■ ボイルフロッコリー ■ 白菜とわかめのサラダ ■ ミニゼリー (リンゴ) ■ チキンカレー <p>839kcal</p>	<p>14</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 豚肉のごま味噌炒め ■ ビーナッツ和え ■ ひじきと小松菜のサラダ ■ こんにゃくのピリ辛炒め <p>810kcal</p>	<p>17</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 八宝菜 ■ 春巻き ■ ひじきのナムル ■ 大根のレモン和え <p>822kcal</p>	<p>18</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 鶏肉のカレー炒め ■ フロッコリーの梅ちり和え ■ ポテトサラダ ■ 甘夏柑 <p>799kcal</p>

尾道市デリバリー方式学校給食

4月19日～4月28日の給食写真を紹介します。
(毎日、ご飯と牛乳がつきます。)

4月

<p>19</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ ゆかりごはん ■ 肉豆腐 ■ 小松菜のごま和え ■ 昆布サラダ ■ ちくわのピーナッツ炒め <p>794kcal</p>	<p>20</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 鮭のチーズフライ ■ せん大根ぼん酢和え ■ 五目煮 ■ パイン缶 ■ 若竹汁 <p>846kcal</p>	<p>21</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ とんかつ ■ ゆで野菜 ■ 白菜と厚揚げの煮浸し ■ かぼちゃのそぼろ煮 <p>801kcal</p>	<p>24</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 肉じゃが ■ かにかま和え ■ 五目ピーマン ■ うずら卵のしょうゆ煮 <p>800kcal</p>	<p>25</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ マーマレードチキン ■ ゆかり和え ■ 切干大根の煮物 ■ もやしのごま酢和え <p>840kcal</p>
<p>26</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 麦ごはん ■ サバの生姜煮 ■ 白菜のレモン和え ■ ひじきの煮物 ■ ごまよごし <p>805kcal</p>	<p>27</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ コッペパン ■ メンチカツ ■ ゆでキャベツ ■ ミートスパゲッティ ■ フルーツヨーグルト ■ 卵スープ <p>793kcal</p>	<p>28</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 豚肉のスパイス揚げ ■ 磯ポテト ■ 五目きんぴら ■ ミニゼリー (ピーチ) <p>801kcal</p>	<p>《月平均》 エネルギー: 813kcal カルシウム: 364mg</p>	